

# Ter afsluiting

## Koffie & Thee

Koffie	€3,00
Thee	€3,00
Cappuccino	€3,50
Espresso	€3,00
Dubbele espresso	€3,75
Latte macchiato	€3,75
Flat white	€4,00
Verse muntthee / gemberthee	€3,75
Chai Latte	€3,75

Espresso Martini	€9,50
------------------	-------

## Digestief

Cognac XO	€10,50
Armagnac	€8,50
Calvados XO	€9,50
Limoncello	€4,50

## Zuidam Distillers

Honey Whisky liqueur	€6,50
Vanille liqueur	€4,50
Inspiration liqueur - sinaasappel/vanille	€4,50
Orange Cognac liqueur	€4,50
Café liqueur	€4,50
Velvet Dream liqueur - caramel	€4,50

Jonge Genever	€4,00
Oude Genever	€4,00
Old Tom's Gin	€4,50
Dad's Homemade Vodka	€4,50
Flying Dutchman Rum 1	€4,50
Flying Dutchman Rum 3	€5,00
Smuggler's Trail Whisky	€5,00
Millstone American Oak Whisky	€5,00

# Om te starten

## Aperitief

Langlois-Château, Crémant de Loire	€6,50
Kir Royal	€7,50
Aperol / Limoncello Spritz	€7,50

Cava Natureo 0.0%	€5,50
BLÅ Sparkling tea 0.0%	€5,50
Crodino	€3,50

## Bier

Brand Pilsener	€3,50
Wisseltap - Stadsbrouwerij Maastricht	€5,00

## Stadsbrouwerij Maastricht

De muzikale Andreas - IPA	€5,00
De eigenzinnige Elizabeth - <i>tripel</i>	€5,00
De avontuurlijke Gérard - IPA	€5,00
De dorstige Lambertus - <i>blond</i>	€5,00
De royale Martinus - <i>hoppy blond</i>	€5,00
Mergel Wit	€5,00

Brand Weizen 0.0%	€4,00
Affligem Blond 0.0%	€4,00
Warsteiner Pilsener 0.0%	€3,50

## Cocktails

Honey Bee - met onze eigen honing	€9,50
Pornstar Martini	€9,50
Espresso Martini	€9,50
Whisky Sour	€9,50
Old Tom's Gin & Fever Tree Tonic	€9,50

## Mocktails

Virgin Honey Bee - met onze eigen honing	€7,50
Virgin Pornstar	€7,50
NONA Gin & Fever Tree Tonic	€7,50



# L'ÉTOILE

is niet zomaar een restaurant in Maastricht ...

Dit restaurant wordt gerund door enthousiaste eerstejaarsstudenten van de Hotel Management School Maastricht. Zij delen hun passie voor gastvrijheid en gastronomie met u.

Als trotse deelnemer van Dutch Cuisine zetten we ons in voor duurzaam eten en leven. Onze gerechten zijn van hoge kwaliteit, seizoensgebonden en lokaal geproduceerd, gebaseerd op de vijf kernprincipes: Cultuur, Gezondheid, Natuur, Kwaliteit en Waarde. Daarbij hanteren we de 80-20 regel: 80% groenten en 20% duurzaam geproduceerde eiwitten.

Geniet van een unieke culinaire ervaring, waar leren en gastvrijheid samenkomen.

Benieuwd naar het verhaal achter het design van restaurant L'Étoile? Scan de QR-code!




## Diner

**Crudo van Zeeuwse Yellowtail kingfish** €11,50  
koolrabi | avocado | rode ui | kropsla vinaigrette | zeekraal

 **Komkommer**  
verse geitenkaas | tomaten couscous | rode radijs | hangop | borage | zwarte sesam



 **Limburgse witte asperges Benedictine** €11,50  
getoaste brioche | gepocheerd hoeve eitje | Livar ham\* | spinazie | Hollandaisesaus | postelein | aardappel soldaatjes  
*\* kan zonder ham geserveerd worden*

**Lauwarme aardappelsalade**  
Hollandse Nieuwe haring | vinaigrette van rolmops en yuzu | radijs | peterselie



 **Met Schinse stroop en soja gelakte aubergine** €14,50  
caponata | krokante tuinbonen | gerookte mayonaise

**Rosé gebraden Heuvelland lamsbout**  
gegrilde groene courgette | merguez | groene asperges | polenta | lamsjus met zwarte knoflook



**Dubai chocolade** €10,50  
fondant chocolade | pistache roomijs | kadayif

**Mousse van witte chocolade**  
aardbeien | bouillon van rabarber | walnoten sablé | Chantilly room

**Kaas assortiment + €4,00**  
Canisius appelstroop | druiven | kletsenbrood

**Huisgemaakte friandises en la Fève bonbon** €5,50

**Mogen de studenten u bijpassende dranken schenken?** €6,50  
Per glas

 **Vegetarisch**